

## FILANE PAPIRIKE

### Sestavine:

- 100 g riža
- sol
- peteršilj
- 1 manjša ebula
- 2 stroka esna
- 2 žlici olja
- 800 g Paradižnika – pločevinka pelatov brez lupine
- poper
- 400 g mešanega mletega mesa
- 1 jajce
- 1 žlica gorice
- paprika
- žlica sladkorja

### Priprava:

Riž zakuhamo v enkrat toliko slanega kropa. Pokrijemo in kuhamo 10 min. Nato riž dobro odcedimo.

Peteršilj, ebulo in esen na drobno sesekljamo.

Polovico sesekljane ebule prepražimo na olju. Dodamo paradižnikove koščke, solimo in popramo. Posodo pokrijemo, ter vsake toliko masa premešamo.

V posodo damo mleto meso, preostalo ebulo, esen, peteršilj, jajce in gorico.

Primešamo še ohlajen riž. Začinimo s soljo, poprom in origanom. Vse skupaj dobro premešamo.

Paprike operemo in jim ob peclju odrežemo pokrovček. O istimo jih tudi od znotraj.

Napolnimo jih z mešanico mletega mesa. Nato jih pokrijemo s pokrovkom, ki smo ga prej odrezali.

Polnjene paprike zložimo v lonec s paradižnikovo mezgo in počasi kuhamo 45 min.

Na koncu vmešamo še sladkor.

Dober tek želi Dragica!